

Artículo 26.- Indicaciones.

1. Los vinos amparados por esta Denominación, que hayan sido sometidos a un proceso de crianza o envejecimiento en las bodegas inscritas en el correspondiente Registro, podrán hacer uso de las siguientes indicaciones:

- “Noble”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

- “Añejo”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

- “Viejo”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 36, cuando este envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

- “Crianza”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

- “Reserva”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y, en botella el resto de dicho período, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima y, en botella el resto de dicho período.

- “Gran reserva”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y, en botella el resto de dicho período, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima y, en botella el resto de dicho período.

2. La indicación “cosecha”, “añada”, o “vendimia” se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se men-

cione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.

CAPÍTULO VIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 27.- Infracciones, sanciones.

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Reglamento serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en la legislación sancionadora de aplicación.

700 *ORDEN de 27 de abril de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma”.*

Las Denominaciones de Origen, desde el punto de vista material o sustantivo, consisten en un nombre geográfico que designa un producto proveniente del área territorial identificada por ese nombre y que posee cualidades diferenciales debidas primordialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales y humanos del territorio correspondiente.

Por Orden de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 16 de febrero de 1994 (B.O.C. nº 29, de 9 de marzo), modificada por Orden de 28 de julio de 2003 (B.O.C. nº 151, de 6 de agosto), se reconoció la Denominación de Origen de Vinos “La Palma” para los vinos producidos en la comarca y, dentro de ésta, las subzonas “Hoyo de Mazo”, “Fuencaiente” y “Norte de La Palma”.

El Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias, dispone la adaptación de los actuales Consejos Reguladores al nuevo régimen jurídico que se establece en dicho Decreto. A tal fin en la Disposición Adicional Única en sus apartados 1 y 5 establece:

“1. En el plazo de tres meses desde la entrada en vigor de este Decreto, los Consejos Reguladores existentes presentarán, ante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y previa aprobación por mayoría absoluta de los miembros del Pleno con derecho a voto, un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como un proyecto de estatutos del Consejo Regulador.”

“5. Tras la cumplimentación de los trámites preceptivos, se procederá a la aprobación de los respectivos reglamentos y estatutos, por la Consejería de la Comunidad Autónoma de Canarias competente en materia de agricultura.”

Por parte del Consejo Regulador se procedió a la aprobación de un proyecto de reglamento del vino de la denominación de origen que gestionan, así como de un proyecto de estatutos del Consejo Regulador.

En lo que se refiere al proyecto de estatutos del Consejo Regulador, y de conformidad con el artículo 5 del citado Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias y previa verificación de su legalidad, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación aprobó los estatutos de dicho Consejo Regulador, mediante Orden de 31 de enero de 2008, que se publicó en el Boletín Oficial de Canarias de 13 de febrero.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma” presentó para su aprobación un proyecto de reglamento de la Denominación con el fin de adaptarse al nuevo régimen jurídico surgido tras la aprobación de la Ley estatal 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (B.O.E. nº 165, de 11.7.03), la Ley autonómica 10/2006, de 11 de diciembre, de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (B.O.C. nº 243, de 18.12.06) y, el Decreto 146/2007, de 24 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias (B.O.C. nº 118, de 14.6.07), al tiempo que se introducen modificaciones en cuanto a las variedades de vid aptas, características físico-químicas y organolépticas de los vinos amparados, además de otras cuestiones técnicas.

En su virtud, a propuesta del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria,

D I S P O N G O:

Artículo único.- Aprobar el Reglamento de la Denominación de Origen de Vinos “La Palma”, que figura como anexo a esta Orden.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

El Reglamento anexo tendrá efectos retroactivos hasta el 5 de septiembre de 2007, en especial con respecto a las variedades de vid y características físico-químicas.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en esta Orden y en especial el Reglamento de la Denominación de Origen “La Palma”, aprobado por Orden

de la Consejería de Agricultura y Alimentación, de 16 de febrero de 1994, y sus posteriores modificaciones.

DISPOSICIÓN FINAL

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Santa Cruz de Tenerife, a 27 de abril de 2009.

LA CONSEJERA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN,
María del Pilar Merino Troncoso.

A N E X O

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS DE “LA PALMA”

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1.- Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto regular la Denominación de Origen de Vinos “La Palma”, para los vinos designados tradicionalmente bajo esta denominación geográfica que, reuniendo las características definidas en este Reglamento, cumplan en su producción, elaboración, crianza y comercialización, con todos los requisitos exigidos en el mismo y en la legislación de aplicación.

Artículo 2.- Ámbito de protección.

1. La protección otorgada por esta Denominación de Origen será la contemplada en la legislación de aplicación y se extiende al término “La Palma”, y a los nombres de las subzonas de “Hoyo de Mazo”, “Fuen-caliente” y “Norte de La Palma”.

2. Los nombres geográficos protegidos no podrán ser empleados en la designación, presentación o publicidad de vinos que no cumplan los requisitos establecidos en este Reglamento, aunque tales nombres vayan traducidos a otras lenguas o precedidos de expresiones como “tipo”, “estilo”, “imitación” u otros similares, ni aun cuando se indique el verdadero origen del vino.

Artículo 3.- Gestión de la denominación de origen.

1. La gestión de la denominación de origen se realizará por el Consejo Regulador de la denominación, constituido en corporación de derecho público, con la organización, composición y funcionamiento que recogen sus estatutos.

2. Los Acuerdos y decisiones del órgano de gestión, que afecten al control, deberán notificarse al órgano de control en un plazo no superior a 10 días desde que fueren adoptados.

Artículo 4.- Financiación del Consejo.

Las cuotas de incorporación y pertenencia y derechos por prestación de servicios que contribuyen a la financiación del Consejo Regulador serán:

a) Cuota de incorporación:

- Registro de viñedos: hasta 0,0060 euros por m² de superficie inscrita.
- Registro de bodegas: hasta 60 euros por bodega.

b) Cuota de pertenencia:

- Registro de viñedos: hasta 0,0060 euros por m² de superficie inscrita.
- Registro de bodegas: hasta 0,014 euros por litro de vino embotellado y contraetiquetado.

c) Servicios a solicitud del operador inscrito, el coste real efectivo de los mismos.

CAPÍTULO II

DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 5.- Zona de producción.

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen "La Palma", está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas con sus términos municipales que se citan a continuación:

a) Subzona Norte de La Palma: municipios de Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana.

b) Subzona Hoyo de Mazo: municipios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo.

c) Subzona Fuencaliente: municipios de Fuencaliente, Los Llanos, El Paso y Tazacorte.

Artículo 6.- Variedades de vid.

1. La elaboración de los vinos protegidos por esta denominación se realizará, exclusivamente, con uvas de las variedades siguientes:

a) Variedades de uvas blancas:

- Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca o Doradilla, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdillo y Vijariego o Diego.

- Autorizadas: Bastardo blanco o Baboso blanco, Burrablanca, Listán blanco, Pedro Ximénez y Torrontés.

b) Variedades de uvas tintas:

- Preferentes: Castellana negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Negramoll o Mulata y Tintilla.

- Autorizadas: Bastardo negro o Baboso negro, Listán Prieto, Moscatel negro y Vijariego Negro.

2. El Consejo Regulador fomentará, en su zona de influencia, las plantaciones de las variedades preferentes, pudiendo fijar límites de superficie de nuevas plantaciones, replantaciones y sustituciones con otras variedades autorizadas, en razón de las necesidades y siempre en pro de la mejora de la calidad de los vinos amparados.

3. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe que producen mostos de calidad aptos para la elaboración de vinos protegidos.

Artículo 7.- Prácticas culturales.

1. Los sistemas de cultivo y prácticas culturales serán los adecuados para conseguir las mejores calidades:

2. La densidad de plantación estará en función del sistema elegido para la conducción del viñedo, así podemos definir:

a) Marco real (3 x 3 m ó 3 x 4) en viñedos de más de 100 años que normalmente se encuentran en secano y en conducción en rastra o en parral, con una densidad de 830 a 1.000 cepas/ha.

b) Densidad media, marcos de 2 a 2,5 m entre calles y 1,5 a dos metros entre plantas 3.300 cepas/ha, empleándose en conducciones como espaldera o en vaso bajo.

c) Densidad alta. Con marcos de 2 metros entre líneas y 0,7 a 0,85 m entre plantas, empleados en conducciones tipo "Lira Palmera", con una densidad de 6.250 cepas/ha.

3. Los sistemas de conducción, empleados en la denominación de origen, en relación con la carga en poda serán:

a) Conducción en rastra, empleado sobre todo en dos subzonas de la isla: Subzona Hoyo de Mazo y Subzona Fuencaliente, destacan en zonas de cultivo en empedrado y de picón, se efectúa en cultivo tradicional de secano aprovechando toda la zona de cultivo cubriendo la misma. Está relacionada con un marco real de baja densidad de plantación, con una carga en poda entre 14 uveros de 2 a tres yemas por uvero, es decir, 42 yemas/cepa, tanto para variedades blancas como tintas y con la misma cantidad de uveros y de 6 a 8 yemas por uvero para la variedad Malvasía con un total de 110 yemas/cepa.

b) Conducción en parral. Conducción típica de la Subzona Hoyo de Mazo (Las Breñas) y Subzona Norte (Puntallana-Barlovento), sistema apoyado sobre listones de madera o metálicos, coincidiendo con densidades bajas, y aprovechando zonas aptas para el cultivo, como ribanzos o pedregales. La carga es algo superior a la empleada para el sistema de rastra, con algunos uveros más por cepa llegando incluso a los 25 y con 2 a 4 yemas por uvero con un total de 100 yemas/cepa.

c) Conducción en espaldera. Con una densidad de plantación media y con un sistema de carga basada en una poda Guyot de brazo simple, doble o cuádruple, con 8 uveros totales y de 2 a 3 yemas por uvero con un total de 16 a 24 yemas/cepa. Para variedades tanto blancas como tintas, empleándose el uso de poda mixta, pulgar y vara para la variedad Malvasía llegando las varas a poseer entre 6 a 8 yemas.

d) Conducción en vaso bajo (30-40 cm). Con densidad de plantación media, se emplea en todas las subzonas de la isla. Con cargas de 8 uveros y de 2 a 3 yemas por uvero con una carga de 24 yemas/cepa.

e) Conducción en vaso alto (50-60 cm). Con densidades de plantación alta y con cargas pequeñas, con cuatro a cinco uveros con dos yemas como máximo por uvero con una carga de 4-6 yemas/cepa para variedades blancas y, empleando poda con pulgar y vara para la variedad Listán Prieto por ser una variedad más vigorosa con una carga en cepas adultas de 4 a 6 uveros de dos yemas y, de 1 a 2 varas de 6 yemas.

f) Conducción "Lira Palmera", se trata de una adaptación del vaso alto en forma apoyada aumentando el área foliar expuesta, empleando una estructura tanto de hierro como acero galvanizado formando una "Y griega" abierta, lo que permite subir más la rama y ventilar los racimos. Empleándose una carga similar a la ya descrita para la conducción en vaso alto.

g) Viña entutorada o vaso entutorado. Se trata de un sistema que se caracteriza por poseer entre cuatro y seis brazos productivos, a los que se les realizan podas cortas a pulgar con dos yemas productivas. Los tutores pueden llegar hasta los dos metros de altura como máximo y suelen ser de hierro corrugado

o de postes de espaldera, lo que le permite una mayor ventilación y facilita las labores de cultivo ya que no hay que levantar y volver a agachar.

4. Se permite el riego en los siguientes supuestos:

a) En el caso de nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas, se podrá regar todo el año, durante los tres primeros años de cultivo.

b) En el caso de viñedos en producción con más de tres años, se podrá regar durante todo el año, excepto en el período comprendido entre el envero y la vendimia, salvo que concurren razones climatológicas (golpe de calor) que pongan en peligro la vida de la cepa. Se entenderá por golpe de calor la invasión de aire cálido con temperatura máxima superior a los 35° C, que actúe de forma persistente, durante veinticuatro horas consecutivas con una humedad relativa mínima inferior al 25%.

En ningún caso, la práctica del riego podrá conllevar la obtención de producciones superiores a las establecidas en los Reglamentos de los Consejos Reguladores, ni mayores que las tradicionales de la zona, en función del sistema de cultivo particular de cada caso.

5. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá proponer a la Administración competente a efectos de la modificación de este Reglamento nuevas prácticas culturales, para cada una de las zonas, que constituyendo un avance en la técnica vitícola no afecten desfavorablemente a la calidad de la uva o el vino producido.

Artículo 8.- Vendimia.

1. La vendimia se realizará de forma selectiva, destinándose exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, las partidas de uva sana procedentes de parcelas inscritas en el Registro de Viñedos de la denominación que presenten una graduación alcohólica natural mínima de 11% vol. para las variedades blancas y tintas que se destinen a vinos no dulces y, de 13% vol. para las que se destinen a elaborar vinos naturalmente dulces.

2. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de iniciación de la vendimia en las diferentes zonas y acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad y se eviten las fermentaciones prematuras.

3. En las bodegas inscritas en los registros de la denominación de origen se permitirá la elaboración, almacenamiento o manipulación de otros vinos no amparados por la denominación, siempre que dichas

operaciones se realicen de forma separada de las referidas a los vinos con derecho a la Denominación de origen y que se garantice el control de tales procesos.

Artículo 9.- Limitación a la producción.

1. En la zona de producción de esta Denominación, no se podrá superar la producción de 100 Qm por hectárea.

Este límite podrá ser modificado por el Consejo, con anterioridad a la vendimia y para determinadas campañas, siempre y cuando concurren condiciones particulares que lo aconsejen, en ningún caso podrá aumentarse por encima del 25% del límite fijado en el párrafo anterior.

2. La uva procedente de parcelas cuyos rendimientos, en una campaña dada, sean superiores a los establecidos, no podrá utilizarse para la elaboración de vinos que puedan optar a la denominación de origen.

CAPÍTULO III

DE LA ELABORACIÓN

Artículo 10.- Técnicas de elaboración.

1. La elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado de los vinos de la denominación ha de realizarse en el ámbito territorial de su zona de producción y en instalaciones inscritas en los respectivos registros.

2. Las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, el control de la fermentación y del proceso de conservación tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por la Denominación de Origen.

3. En la extracción de mostos se seguirán las prácticas más adecuadas para obtener la mejor calidad de los vinos.

En la producción del mosto se seguirán las prácticas tradicionales, aplicadas con una moderna tecnología orientada hacia la mejora de la calidad del producto final, acordes con las exigencias y tendencias del mercado. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de mosto por cada 100 kilogramos de vendimia.

El límite fijado en el apartado anterior podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciati-

va o a petición de los elaboradores interesados, previos los asesoramientos, informes técnicos y comprobaciones necesarios, sin que en ningún caso superen los 74 litros de mosto o vino por cada 100 kg de uva.

En particular, queda expresamente prohibida la utilización de prensas conocidas como "continuas" en las que la presión es obtenida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

4. Para la elaboración de vinos protegidos, tanto blancos como tintos, sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo, en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad. También queda expresamente prohibido utilizar prácticas de precalentamiento de mosto o vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de las materias colorantes.

5. La elaboración se podrá realizar en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino.

Artículo 11.- De la crianza.

1. La zona de crianza de los vinos amparados por la Denominación de Origen "La Palma", comprende los términos municipales enumerados en el artículo 5 de este Reglamento.

2. Los locales de bodegas destinados a la crianza o envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de estado higrométrico y ventilación adecuados. Deberán tener unas existencias mínimas de 225 litros de vino en proceso de envejecimiento.

3. A los efectos de este Reglamento se entenderá que un vino ha sido sometido a algún proceso de crianza, cuando su elaboración se haya realizado en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas de crianza de la Denominación, en envases de madera de roble con una capacidad máxima de 1.000 litros y, por el tiempo necesario para conseguir las cualidades que lo caracterizan, que será como mínimo el establecido en cualquiera de las categorías de envejecimiento que prevé el artículo 3 de la Ley 24/2003, de la Viña y el Vino.

CAPÍTULO IV

DE LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

Artículo 12.- Tipos de vinos.

1. Los tipos de vinos amparados por esta Denominación y su graduación alcohólica adquirida mínima, expresada en tanto por ciento en volumen, serán:

- a) Vinos Blancos: 11,00% vol.
- b) Vinos Rosados : 11,00% vol.
- c) Vino clarete: 11,00% vol.
- d) Vino Negramoll: 11,50% vol.
- e) Vinos Tintos: 12,00% vol.
- f) Vinos de Tea: 11,00% vol.
- g) Naturalmente dulces: 13,00% vol.
- h) Malvasía seco: 11,00% vol.
- i) Dulces: 11,00% vol.
- j) Vinos espumosos: 11,00% vol.
- k) Vinos gasificados y de aguja: 11,00% vol.

- Vino Malvasía dulce, elaborado a partir de uva sobremadura de esa variedad, por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante “vendimia tardía”), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gr por litro.

- Vino naturalmente dulce, elaborado a partir de uva sobremadura por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante “vendimia tardía”), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gr por litro.

- Vino dulce, el obtenido a partir de cualquiera de las variedades permitidas en este Reglamento con el mismo proceso de elaboración y contenido en azúcares residuales que el naturalmente dulce, elaborado a partir de azúcares añadidos.

- Vino clarete, elaborado con mezcla de variedades de uva tintas y blancas.

- Vino negramoll, elaborado con, al menos el 85% de la variedad de uva tinta “negramoll” y que podrán presentar una capa baja-media dependiendo del año, pudiendo tener tonalidades violetas cuando se comercialicen jóvenes.

- Vino de Tea, serán vinos blancos, rosados y tintos que se elaboren en la subzona Norte de La Palma y que adquieran las características organolépticas de estos tradicionales y apreciados vinos típicos, del norte de la isla, mediante la permanencia durante un tiempo máximo de 6 meses en envases de madera de pino canario “Pinus canariensis”.

- Vino espumoso, el obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas admitidas por este Reglamento. El método de elaboración exige, incluida la segunda fermentación, un período mí-

nimo en botella de 9 meses. El vino base deberá presentar las siguientes características:

- a. Graduación alcohólica adquirida: mínima 10,0 por 100 vol. Máxima 12 por 100 vol.

- b. Acidez volátil inferior a 0,60 gramos/litro en ácido acético.

- c. Acidez total superior a 5,50 gramos/litro en ácido tartárico.

- d. Anhídrido sulfuroso total inferior a 140,00 miligramos/litro.

Artículo 13.- Características físico-químicas y organolépticas.

1. Las características físico-químicas de los vinos amparados por esta Denominación serán:

- a) Azúcares reductores (gr/l):

- Vinos secos: máx. 4,00 gr/l.

- Vinos semisecos: 4,00-12,00 gr/l.

- Vinos semidulces: < 45,00 gr/l.

- Vinos dulces: > 45,00 gr/l.

Para vinos secos con una diferencia, entre el contenido en azúcares reductores y el contenido en acidez total en tartárico, superior a los 2,00 gr/l se admite hasta un máximo de 9,00 gr/l.

- b) Acidez total, expresada en gr/l de ácido tartárico, será mayor de 3,50 gr/l en todos los vinos.

- c) Sulfuroso total (mg/l):

- Vinos blancos y rosados: máx. 210,00 mg/l.

- Vinos tintos: máx. 160,00 mg/l.

- Vinos tintos dulces: máx. 160,00 mg/l (> 50,00 gr/l az. red.).

- Vinos blancos y rosados dulces: máx. 260,00 mg/l (> 50,00 gr/l az. red.).

- Vinos naturalmente dulces: máx. 300,00 mg/l.

- Vinos de Malvasía dulce: máx. 300,00 mg/l.

Todos los vinos protegidos por la Denominación de Origen “La Palma” tendrán una acidez volátil real no superior a 0,8 gr/l en ácido acético, con excepción de aquellos vinos que se sometan a algún proceso de crianza, a los que se les aplicará la regulación gene-

ral, y los de Malvasía dulce que tendrán una acidez volátil real no superior a 2 gr/l en ácido acético.

Todos los vinos que se elaboren a partir de las variedades de Listán blanco y Moscatel, deberán tener una acidez total expresada en gr/l de ácido tartárico no inferior a 4 gr/l, una vez corregida la misma.

Podrá utilizarse el nombre de una variedad, cuando los vinos hayan sido elaborados, al menos, con el 85% de uvas de la correspondiente variedad.

2. Características organolépticas del vino negramoll.

Negramoll: vinos elaborados de forma tradicional con porcentajes que van desde el 85% al 100% del varietal. Pueden ser del año o de cosechas anteriores y sin pase por bodega.

Fase visual: limpios y brillantes de colores rojizos pueden presentar ribetes violáceos que evolucionan al color teja. Son vinos por lo general de copa media a media baja.

Fase olfativa: los aromas van desde los florales a los vegetales y pueden llegar a las frutas maduras y tener notas minerales. En la evolución derivan a los matices tostados, hinojosos y balsámicos.

Fase gustativa: pueden ser vinos ligeros con poca estructura, amables o con alta graduación alcohólica, dependiendo de la zona, con correcta acidez y francos. Pueden llegar a ser cálidos y presentar toques finales amargos.

CAPÍTULO V

REGISTROS

Artículo 14.- Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de Viñedos.
- b) Registro de Bodegas, con las siguientes secciones:
 - Sección I. De bodegas de elaboración.
 - Sección II. De bodegas de almacenamiento.
 - Sección III. De bodegas embotelladoras.
 - Sección IV. De bodegas de crianza.

2. En los registros de la denominación sólo podrán inscribirse aquellas bodegas y viñedos ubicadas en la zona de producción. Las solicitudes de inscripción

se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los siguientes documentos:

- a) Documento que acredite la personalidad del solicitante.
- b) Documentación que acredite la titularidad de las parcelas o bodegas.
- c) Documento que acredite la inscripción, en su caso, en el registro vitícola, en el registro sanitario y en el registro de envasadores y embotelladores.
- d) Declaración responsable del solicitante de que la parcela o bodega cumple con las especificaciones del Reglamento.
- e) Croquis y plano de situación de la parcela y/o bodega, con indicación de las variedades existentes en las parcelas, y distribución de equipos y depósitos en las bodegas, además de aquellas otras características que se entiendan reseñables.
- f) Licencia municipal de apertura, para el caso de las bodegas.

3. El Consejo podrá realizar los actos necesarios para la determinación y comprobación de los datos en virtud de los cuales deba dictaminar.

4. El Consejo Regulador denegará, motivadamente, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos del presente Reglamento y a las disposiciones establecidas por la Administración competente, sobre condiciones de carácter técnico que deban reunir las viñas y las bodegas.

Artículo 15.- Registro de viñedos.

1. En el Registro de Viñedos se podrán inscribir las parcelas situadas en la zona de producción, cuya uva pueda ser destinada a la elaboración de vinos protegidos.

2. En la inscripción figurará el nombre del titular de la parcela y su derecho sobre la misma, junto con todas aquellas denominaciones o descripciones que permitan identificar mejor la misma, pago/lugar y término municipal en que está situada, parcela o subparcela catastral, superficie en producción, variedades de vid y cuantos datos sean precisos para su clasificación y localización.

3. En el caso de que el titular no sea el propietario de la parcela, deberán indicarse los datos de dicho propietario.

4. En ningún caso se permitirá la inscripción en el Registro de Viñedos, de aquellas parcelas en las que existan variedades permitidas mezcladas con otras no permitidas.

5. La inscripción en el Registro de Viñedos es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que el viñedo en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

Artículo 16.- Registro de Bodegas.

1. En el Registro de Bodegas se podrán inscribir aquellas situadas en la zona de producción, que cumplan todos los requisitos exigidos en el presente Reglamento y en la legislación vigente, y en las que se elaboren vinos que puedan optar a la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará el nombre de la empresa, actividades de elaboración, de almacenamiento, de embotellado o de crianza, localidad, término municipal y zona de emplazamiento, características, número y capacidad de los envases y maquinaria, sistema de elaboración. En el caso de elaborar vinos de crianza será necesario que se inscriban el número de barricas y las características de las mismas, así como la capacidad de la bodega y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la bodega.

3. En el caso de que el titular inscrito no sea propietario de los locales, se hará constar tal circunstancia, indicando el nombre y domicilio del propietario. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente, donde queden reflejados todos los detalles de la construcción e instalaciones.

4. La inscripción en el Registro de Bodegas es voluntaria, al igual que la correspondiente baja en el mismo. Una vez producida ésta, deberán transcurrir cinco años naturales antes de que la bodega en cuestión pueda volver a inscribirse, salvo cambio de titularidad.

5. En los Registros de Bodegas se diferenciarán, con finalidad estadística, aquellas bodegas que comercialicen fuera de la Comunidad Autónoma, así como aquellas que elaboren vino con mención ecológica.

Artículo 17.- Derechos.

1. Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán los siguientes derechos:

- Producir uvas con destino a la elaboración de vinos amparados por esta Denominación de Origen, o elaborar, almacenar, embotellar y envejecer vinos que hayan de ser protegidos por la misma.

- Uso del nombre de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetado.

Artículo 18.- Obligaciones.

1. Los operadores inscritos en los correspondientes registros establecidos en el presente Reglamento, tendrán las siguientes obligaciones:

- Cumplir con las disposiciones establecidas en este Reglamento, los acuerdos del Consejo Regulador, así como las disposiciones que dicte la Administración de tutela.

- Satisfacer las obligaciones económicas que le correspondan.

- Comunicar al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos inscritos, así como cualquier otro dato de interés que le solicite el Consejo.

2. Transcurridos los tres primeros años de inscripción, los vinicultores tendrán obligación de embotellar con Denominación de Origen al menos el 25% de su producción. No obstante, y en casos de fuerza mayor, el Consejo podrá, a solicitud del interesado, exceptuar su cumplimiento.

3. En los terrenos ocupados por las viñas inscritas en el Registro de Viñedos y en sus construcciones anexas no podrán entrar ni permanecer existencias de uva sin derecho a la Denominación de Origen.

4. Sólo se podrá almacenar vino con derecho a la Denominación, pendiente de envasar en los locales inscritos.

Artículo 19.- Actualización de los Registros.

1. El Consejo Regulador, de oficio, efectuará inspecciones periódicas para comprobar la exactitud de las inscripciones, quedando facultado para adoptar las medidas necesarias.

2. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo y forma que se determine por el Consejo Regulador.

CAPÍTULO VI

DEL SISTEMA DE CONTROL

Artículo 20.- Organismo de control.

El control se realizará por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (I.C.C.A.). Dicha función comprenderá el control de la producción, elaboración y, de todo aquello que sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los vinos amparados por esta Denominación de Origen.

Artículo 21.- Ámbito de control.

1. Serán objeto de control todos los operadores, instalaciones y productos inscritos en los Registros, así como la documentación generada. Este control se entenderá desde la producción hasta el comportamiento del producto en el mercado.

2. El control efectuado a los operadores, en los términos especificados en el apartado anterior, verificará el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Reglamento.

3. Para que los productos alcancen la calificación y certificación necesarias para ser amparados, habrán de superar todos los controles de calidad que se establecen en este Reglamento.

Artículo 22.- Calificación de los vinos.

1. Todo el vino que pretenda ampararse bajo esta Denominación de Origen, deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Proceder de uvas de las variedades admitidas por este Reglamento y, que cumplan con los requisitos técnicos establecidos en el presente Reglamento.

b) Que el procedimiento de elaboración del vino cumpla con los requisitos técnicos exigidos en este Reglamento.

c) Que hayan sido sometidos a exámenes analíticos y organolépticos que verifiquen el cumplimiento de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el presente Reglamento.

d) Cumplir con las restantes obligaciones que disponga la legislación vigente de aplicación, así como las que disponga este Reglamento.

2. El vino amparado deberá mantener las cualidades físico-químicas y organolépticas características del mismo. En el caso de que se constate en la fase de comercialización alguna alteración en estas características en detrimento de su calidad, será descalificado por el I.C.C.A., lo que llevará consigo la pérdida del derecho al uso de la Denominación.

3. No se podrá calificar un vino que haya sido mezclado con otro previamente descalificado.

Artículo 23.- Resolución.

1. Cuando el vino que se pretenda amparar cumpla con las condiciones establecidas en el artículo 22.1 del presente Reglamento, el bodeguero solicitará del órgano de gestión la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas.

2. Previo a la emisión de los correspondientes precintos de garantía o contraetiquetas, el órgano de gestión solicitará del órgano de control la correspondiente autorización.

3. Recibida la solicitud a que hace referencia el apartado anterior, el órgano de control declarará la aptitud del vino autorizando la emisión de los citados precintos de garantía y contraetiquetas.

CAPÍTULO VII

ENVASADO, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN
DEL PRODUCTO**Artículo 24.-** Envasado.

1. El embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen “La Palma” podrá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente Registro de la Denominación.

2. Los envases serán de vidrio, permitiéndose todas las gamas de capacidad autorizadas por la Unión Europea, excepto la gama de un litro.

3. Cualesquiera que sean las capacidades de los envases en que se expidan los vinos para el consumo, deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Órgano de Gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

Artículo 25.- Etiquetado.

1. En las etiquetas de vinos embotellados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen La Palma.

2. Para los vinos de “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva”, el Órgano de Gestión expedirá contraetiquetas específicas.

Artículo 26.- Indicaciones.

1. Los vinos amparados por esta Denominación, que hayan sido sometidos a un proceso de crianza o envejecimiento en las bodegas inscritas en el correspondiente Registro, podrán hacer uso de las siguientes indicaciones:

- “Noble”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

- “Añejo”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 me-

ses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella.

- “Viejo”, que podrán utilizar los vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 36, cuando este envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores.

- “Crianza”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima.

- “Reserva”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que al menos 12 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y, en botella el resto de dicho período, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima y, en botella el resto de dicho período.

- “Gran reserva”, que podrán utilizar los vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que al menos 18 habrán permanecido en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y, en botella el resto de dicho período, y los blancos y rosados con un período mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que al menos 6 habrán permanecido en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima y, en botella el resto de dicho período.

2. La indicación “cosecha”, “añada”, o “vendimia” se aplicará, exclusivamente, a los vinos elaborados con uva recolectada en el año que se mencione en la indicación y que no hayan sido mezclados con vino de otras cosechas. A efectos de corregir las características de los mostos o vinos de determinada cosecha, se permitirá su mezcla con los de otras, siempre que el volumen de mosto o vino de la cosecha a que se refiera la indicación, entre a formar parte en una proporción mínima del 85 por ciento.

3. Los vinos de tea podrán hacer uso en el etiquetado de la indicación “Vino de tea”, siempre y cuando cumplan con las características físico químicas y organolépticas de éstos, adquiridas mediante su permanencia en envases de madera de “Pinus canariensis” (“Tea”), durante un tiempo máximo de 6 meses y sean elaborados en la subzona Norte de La Palma.

CAPÍTULO VIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 27.- Infracciones y sanciones.

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Reglamento serán sancionadas de acuerdo con lo establecido en la legislación sancionadora de aplicación.

III. Otras Resoluciones

Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes

701 *Dirección General de Universidades.- Resolución de 24 de abril de 2009, por la que se conceden becas para la realización de estudios universitarios en el curso académico 2008/2009.*

Examinado el procedimiento iniciado por Orden de la Excm. Señora Consejera de Educación, Universidades, Cultura y Deportes con fecha 27 de junio de 2008, de acuerdo con los siguientes

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero.- Mediante Orden de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes de 27 de junio de 2007, se convocaron las becas para la realización de estudios universitarios en el curso 2008/2009 (B.O.C. nº 139, de 11.6.08).

Segundo.- Mediante Resolución nº 1, de 9 de enero de 2009, de la Dirección General de Universidades, se nombra la Comisión de Estudio y Selección de las becas para la realización de estudios universitarios en el curso académico 2008/2009.

Tercero.- Concluido el plazo de presentación de solicitudes, la Comisión de Estudio y Selección de las Becas para la realización de estudios universitarios en el curso académico 2008/2009, reunida en sesión del día 14 de enero de 2009, elevó propuesta de concesión de las becas. Mediante Resolución nº 25, de 20 de febrero de 2009, se concedieron becas en la modalidad de excelencia por importe de 255.000 euros y se denegaron otras relacionadas todas ellas en el anexo a dicha Resolución.

Cuarto.- La Comisión de Estudio y Selección de Becas se reunió de nuevo el día 20 de febrero de 2009 y elevó Propuesta de Resolución de becas y la relación provisional de becas y ayudas concedidas y denegadas fue publicada a efectos de que en el plazo de 15 días los interesados presentasen las